

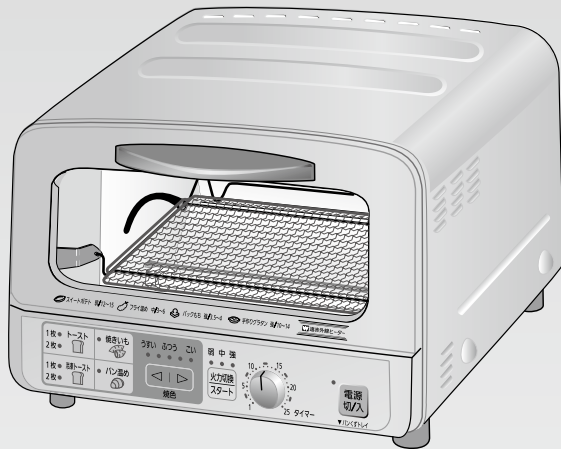
# Panasonic®

## 取扱説明書 オーブントースター

サーモスタット付き

(家庭用)

品番 **NT-T59P**



このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

### もくじ

#### お使いになる前に

安全上のご注意

2

各部の名前と扱い方

6

#### 使い方

自動メニューを使う

8

タイマー(手動)を使う

10

●火力・時間の目安

11

●メニュー

12

●ポイント

14

#### 長くご愛用いただくために

お手入れ  
故障かな？

15

保証とアフターサービス

16

仕様

18

# 安全上のご注意

必ずお守りください


人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。


■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**注意** 「傷害を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない内容です。


 実行しなければならない内容です。

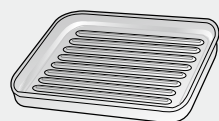
## 警告

火災、やけど  
感電などを  
防ぐために...




### 火災を防ぐために、次のことを守る

 ●受け皿に油を入れて使わない。



●カーテンなど可燃物の近くで使わない。

### 事故をさけるために、次のことを守る

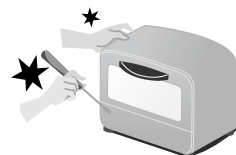
 ●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。  
(やけど・感電・けがの原因)



●本体を水につけたり、水をかけたりしない。  
(ショート・感電・発火の原因)



●絶対に分解・修理・改造は行わない。  
(発火・けがの原因)  
➡修理は販売店にご相談ください。





## 警告




### お願い

●硫酸紙やクッキングシートは使わない。  
※ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。  
(発火の原因)

### 電源プラグやコードは正しく扱う

-  ●コードや電源プラグを傷つけない。  
●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。  
➡コード・電源プラグの修理は販売店にご相談ください。  
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。
-  ●電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
●電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。  
(ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良の原因)  
●定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う。  
(他の機器と併用すると、発熱による火災の原因)  
※延長コードも、定格 15A のものを単独で使う。

### 異常・故障時には直ちに使用を中止する

 (発煙・発火、感電、やけどのおそれあり)

- 異常・故障例 ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。  
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。  
●本体が変形したり、異常に熱い。  
●ヒーターが割れている。  
●電源が切れずに、通電し続ける。  
➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

# 安全上のご注意

必ずお守りください (続き)



## 注意

発火ややけど  
けがなどを  
防ぐために…



### 使用中や使用直後はやけどに注意！



- 本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。  
▶ 受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。

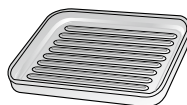


- ご使用後のお手入れは冷えてから。

### 発火を防ぐために、次のことを守る



- 調理中は本体から離れない。  
※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。  
※特にクッキーや薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
- 必要以上に加熱しない。  
※焼き加減を見ながら時間を調節する。  
※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。
- 調理以外の目的で使わない。
- 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。  
(変形・変質・火災の原因)
- バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。  
(破裂や赤熱して、やけどやけがの原因)
- 生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。  
※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。  
※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。(P.14)



- パンくずトレイをセットして使う。



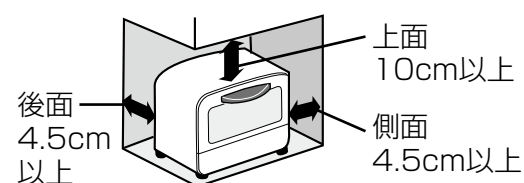
### 調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

- すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く。(火災の原因)  
※炎が消えるまで扉を開けない。(空気が入ると炎が大きくなります。)  
※水をかけない。(ガラスが割れます。)



### こんな場所で使わない！

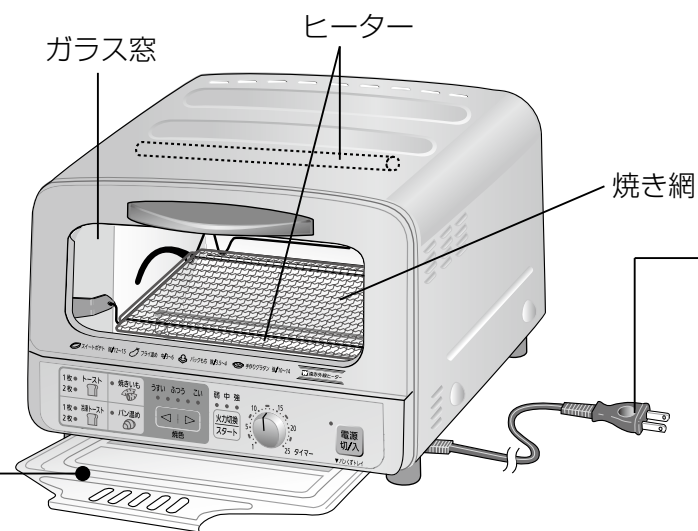
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
  - じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。  
(火災の原因)
- 水のかかる所や火気の近く。  
(感電・漏電の原因)
- 壁や家具の近く。  
(変形・変色の原因)



〔消防法 基準適合〕

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。

※片面（右側もしくは左側）は開放する。



### 電源プラグは正しく扱う



- プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。  
(感電・ショートによる)  
(発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。  
(絶縁劣化による感電・)  
(漏電火災の原因)

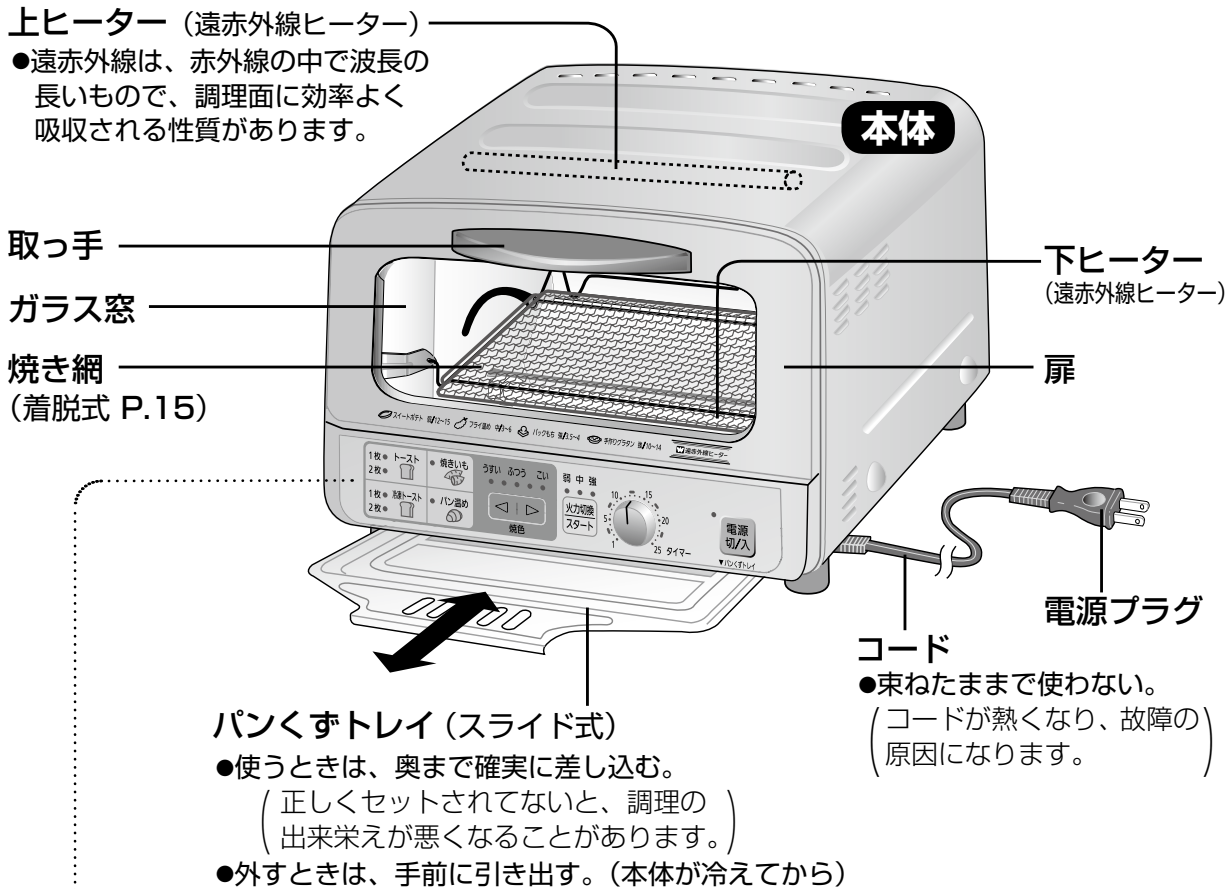


### 使用後は必ずお手入れをする

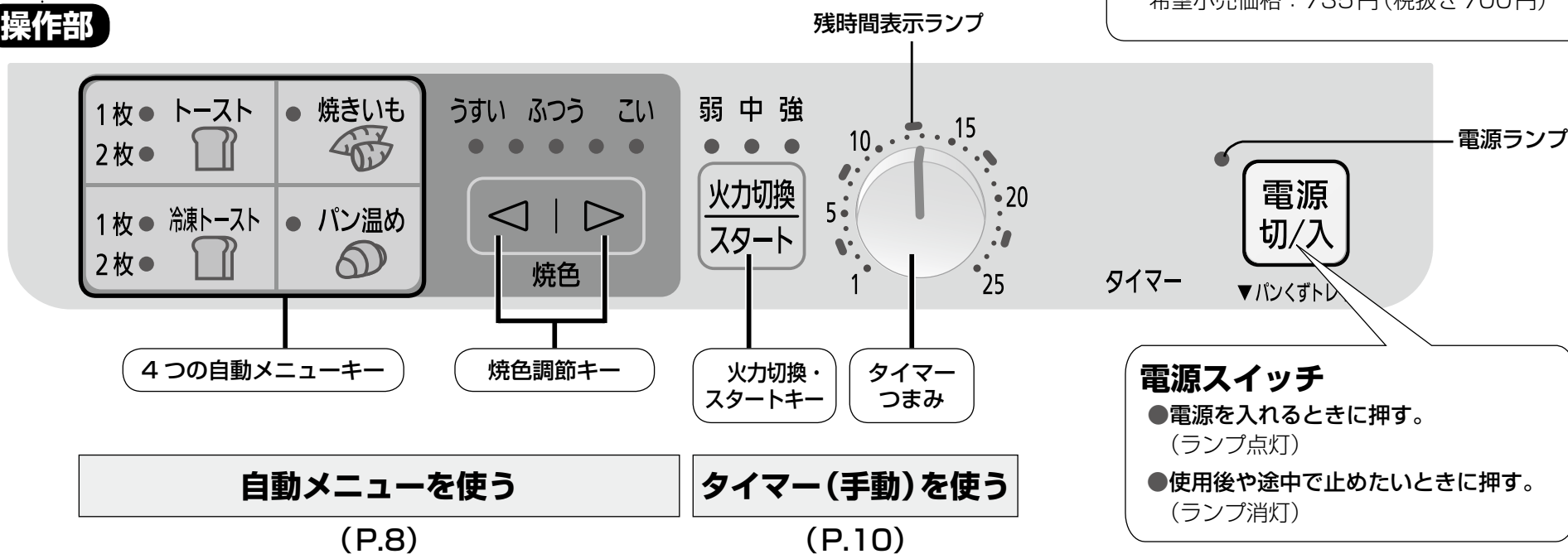
(発煙・発火の原因)

# 各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、焼き網を固定している段ボール・バンドおよび扉のテープを外してください。

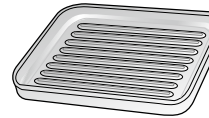


## 操作部

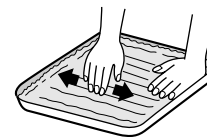


## 付属品

### 受け皿（1枚）



- 「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。  
（調理物に模様が付く場合があります。）
- 受け皿は焼き網の上に載せる。
- アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。  
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら、受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。



## 部品の追加購入について

パナソニック製品取扱店でお求めください。  
[税込・2009年2月現在]

- 焼き網  
部品番号：ABA50-157  
希望小売価格：525円（税抜き500円）
- 受け皿  
部品番号：ABK00-141  
希望小売価格：735円（税抜き700円）

## お願い

- 調理中は扉を開けない。  
（焼き色に影響が出ます。）
- ガラス窓が熱くなっているときに水をかけない。  
（割れることがあります。）
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし汚れたままで使わない。（P.15）  
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

## ヒーターの通電について

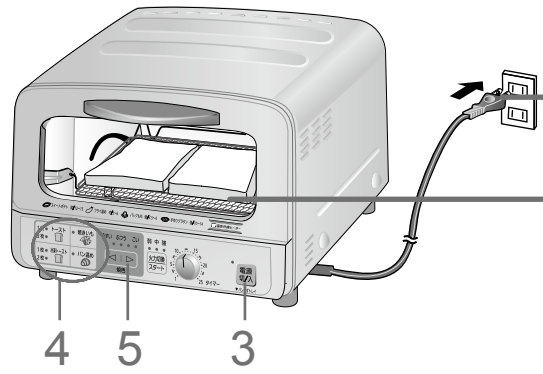
- 調理中、マイコンによりヒーターがついたり消えたりして温度調節します。  
このとき「カチッ」と音がします。  
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

## お知らせ

- 初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。



自動メニューを使う



1

電源プラグを差し込む

2

調理物を中央に入れる

3

電源入

4

メニュー選択 (調理スタート)

5

焼き色調節 (30秒以内)

電源切/入

点灯

1枚 ● トースト  
2枚 ●

点灯

1枚 ● トースト ● 焼きいも  
2枚 ●

1枚 ● 冷凍トースト ● パン温め  
2枚 ●

●トースト・冷凍トーストの2枚焼きは2回押す。  
(押すごとにランプが移動)

◀ | ▶

押すごとに  
薄くなる 濃くなる

うすい ふつう こい

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

(最初は「ふつう」が点灯)

●一度お好みの焼き色を選んで調理すると、電源プラグを抜くまでは前回の焼き色設定になります。  
電源プラグを抜くと前回の記憶がなくなり、次回は焼き色「ふつう」で設定されます。

●調節した焼き色は自動メニューごとに記憶されます。  
(調理が終了しないと記憶されません)

ブザーが鳴り  
自動で切れる

※ミトンや鍋つかみなどで調理物を取り出す

※焼き調節キーを押してから (ランプ点滅) 自動メニューキーを押しても焼き色を調節できます。  
(自動メニューキーを押すと点灯)

●使用後は を押し (ランプ消灯) 電源プラグを抜く。

スタートしたあとでメニューやトースト枚数を変更したい	を押し (ランプ消灯) 3 からセットし直す。 トースト枚数は  1枚 ● トースト  2枚 ● 5枚 ● 冷凍トースト 2枚 ● で変更できる。(押したあと 30秒以内)
途中で調理を止めたい	を押す。(ランプ消灯)
続けて調理したい	4 からセットする。
追い焼きしたい	タイマーを使って、出来ぐあいを見ながら調理する。

- 調理時間は初回の目安時間です。
- 調理物の種類・個数・大きさ(質量)・状態で、焼き色・焼き時間が変わります。

焼き調節

クッキングメモ

1枚 ● トースト  
2枚 ●

常温パン (1~2枚)

うすい ふつう こい

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

常温の食パン6枚切り  
1~2枚の場合  
2~3分

●厚切りパンは、下面の焼き色が少し薄くなる。  
●糖分の多いパンは濃く焼けるので、「うすい」側に合わせる。  
●焼きいもや冷凍グラタンなどの高温調理後に焼くと、サーモスタットが動いて焼き色が極端に薄くなることがあります。  
▶タイマーを使って(火力「強」)、出来ぐあいを見ながら焼く。

1枚 ● 冷凍トースト  
2枚 ●

冷凍パン (1~2枚)

うすい ふつう こい

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

冷凍の食パン6枚切り  
1~2枚の場合  
6~7分

●表面の霜を取り除く  
(パンは凍ったまま)

●解凍しながら焼くため、時間がかかります。  
●冷凍の期間や状態などにより、焼き色が変わったり、中まで温まりにくくなる場合があります。

● 焼きいも

焼きいも (1~4本)

うすい ふつう こい

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

約3cm  
1~4本の場合  
18~19分

約4cm  
1~3本の場合  
24~25分

約5cm  
1~3本の場合  
30~31分

●洗って水気をふき取ったさつまいもを均等に並べる

●大きないも(直径5cm以上)は自動メニューで調理し、タイマーを使って(火力「強」)、出来ぐあいを見ながら追い焼きする。  
(焦げ防止にアルミ箔をかぶせる)

● パン温め

パン温め (1~6個)

うすい ふつう こい

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

1個の場合  
4.5~5.5分

●バターロール (1個約30g)  
●クロワッサン (1個約45g)  
3個の場合  
4.5~5.5分

6個の場合  
4.5~5.5分

●均等に並べる

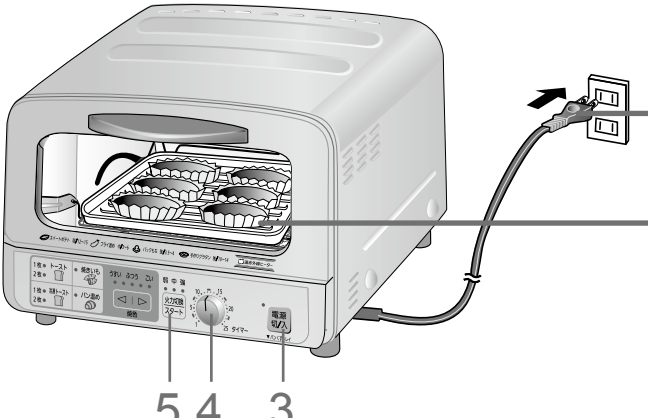
●パンが大きい場合は「こい」側へ、小さい場合は「うすい」側へ合わせる。  
●デニッシュなど糖分の多いパンは「うすい」側に合わせる。  
●ハンバーガーなど具の入った調理パンは、アルミ箔で包み、タイマーを使って(火力「弱」)、出来ぐあいを見ながら焼く。

自動メニューを使う

8

9

# タイマー（手動）を使う



1 電源プラグを差し込む

2 調理物を中央に入れる

3 電源入

4 時間設定（つまみを回す）

5 火力設定（調理スタート）

点灯

電源切/入

点灯

10 15 20 25

タイマー

最小約 30 秒  
（つまみ左いっぱい）

最大約 25 分

火力切換  
スタート

弱 中 強

● ● ○ — 点灯

火力切換  
スタート

ブザーが鳴り  
自動で切れる

※ミトンや  
鍋つかみなど  
で調理物を  
取り出す

●調理スタート後、ランプ（点灯）が  
移動して残時間を知らせます。  
※つまみは動かない

●時間の目安は…  
（11 ページ）

※調理中でも火力は  
自由に変更できます。

●火力の目安は…  
（11 ページ）

●使用後は **電源切/入** を押し（ランプ消灯）電源プラグを抜く。

■こんなときは・・・

スタートしたあとで調理時間を変更したい	スタート後 <b>30秒以内</b> は変更できる。 30 秒以上過ぎたときは <b>電源切/入</b> を押し（ランプ消灯）3 からセットし直す。
途中で調理を止めたい	<b>電源切/入</b> を押す。（ランプ消灯）
続けて調理したい	4 からセットする。

## 火力・時間の目安

- 脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。
- 目安時間は材料の温度、質、量、容器などによって異なります。  
出来ぐあいを見ながら加減してください。

火力切換	メニュー	1 回量	受け皿	調理時間（分） 《初回の目安》	クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
強	ピザトースト	1 枚 （6 枚切り）		3 ～ 5	食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザ用チーズを載せる。
	パックもち	4 個	—	3.5 ～ 4	※ 1 個約 50g の場合 ●もちを焼く（P.14）
	手作り マカロニグラタン	2 皿		10 ～ 14	●作り方（P.12）
	冷凍グラタン	2 皿		13 ～ 16	※ 1 皿約 230g の場合
	焼きなす	2 本		13 ～ 15	※太さ 4 ～ 5 cm の場合 ●破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける。
	鮭のホイル焼き	2 包		10 ～ 15	アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。
中	冷蔵ピザ	1 枚		4 ～ 6	※直径約 15 cm（約 150g）の場合 ●大きさ・厚さによって加減する。
	調理済みフライ	4 個		3 ～ 6	※ 1 個約 65g の場合 ●冷蔵のものは時間を長めにする。
	調理済み 冷凍フライ （唐揚げ・ コロッケなど）	8 個		6 ～ 9	※ 1 個約 30g の場合 ●冷凍コロッケは割れることがあります。 ●焦げすぎる場合は、途中でアルミ箔をかぶせる。
	グリーン アスパラの 焼きびたし	1 束		8 ～ 10	半分の長さに切ったアスパラを焼く。盛りつけ、削り節とポン酢をかける。
弱	はんぺんサンド	はんぺん 1 枚分		6 ～ 8	はんぺんの厚さ半分に切り込みを入れ、ハムとスライスチーズを挟んで焼く。出来上がり後 4 等分する。
	餃子カナッペ	4 個		4 ～ 5	餃子の皮にちりめんじゃことピザチーズを載せる。
	冷凍ピザ	1 枚		9 ～ 11	※直径約 15 cm（約 150g）の場合 ●大きさ・厚さによって加減する。

タイマー（手動）を使う

# タイマー(手動)を使う

メニュー

## 手作り マカロニ グラタン



1皿 370 kcal

### 材 料 (舟型2皿分)

マカロニ ..... 20g (ゆでる)  
「たまねぎ ..... ½個 (薄切り)  
A「鶏肉 ..... 80g (2cm角に切る)  
バター ..... 20g  
薄力粉 ..... 20g  
牛乳 ..... 300ml  
塩・こしょう ..... 各適量  
ピザ用チーズ ..... 50g

火力 強

10～14分

- ①バターでAをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
- ②牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて、塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。
- ③バターを塗ったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを載せる。
- ④受け皿に載せて **火力・強** で表面に焦げ目がつく程度まで **10～14分** 焼く。

## ブラウニー



角型1個分 1,408 kcal

### 材 料 (15cm×13.5cmの角型1個分)

無塩バター ..... 60g (室温に戻しておく)  
三温糖 ..... 60g  
卵 ..... 中1½ (室温に戻しておく)  
ブランデー ..... 大さじ1  
「薄力粉 ..... 60g (合わせて)  
A「純ココア ..... 30g (ふるっておく)  
くるみ (刻む) ..... 40g

火力 弱

12～15分

- ①無塩バターと三温糖をボールに入れ、泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ②①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
- ③②にAを加えてへらでさっくりと混ぜ、くるみを加える。
- ④バターを塗った型に生地を流して **受け皿に載せて 火力・弱** で **12～15分** 焼く。

## お手軽ピザ



1枚 538 kcal

### 材 料 (直径18cm程度のもの1枚分)

冷蔵ピザ生地 (直径18cm) ..... 1枚  
「トマト ..... 中¼個 (1cmの角切り)  
たまねぎ ..... 小¼個 (薄切り)  
【具】ピーマン ..... 小½個 (輪切り)  
ベーコン ..... 1枚 (1cm幅に切る)  
ゆで卵 ..... ½個 (輪切り)  
ピザソース ..... 大さじ3  
ピザ用チーズ ..... 50g

火力 中

10～15分

- ①アルミ箔を敷いた受け皿の上に、ピザ生地を載せる。
- ②ピザソースを生地全体に塗り、具を載せ、ピザ用チーズを散らし、**火力・中** で **10～15分** 焼く。
  - 厚めの生地 (イーストで発酵させたものなど) を焼く場合は、時間を長めに合わせ、出来ぐあいを見ながら焼く。
  - 具はお好みで調整する。

## スイート ポテト



1個 155 kcal

### 材料 (長形10cmの舟型アルミケース6個分)

さつまいも ..... 皮付き約300g  
「バター・砂糖 ..... 各25g  
卵黄 ..... 2個分  
A牛乳 ..... 40ml  
「ブランデー ..... 小さじ1  
「バニラエッセンス ..... 少々  
卵黄〈ドリール用〉 ..... 1個分

火力 弱

12～15分

- ①さつまいもは皮をむき (正味200g) ゆでて温かいうちにつぶし、Aを加えてよく混ぜる。
- ②①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
- ③受け皿に載せて **火力・弱** で **12～15分** 焼く。

タイマー(手動)を使う



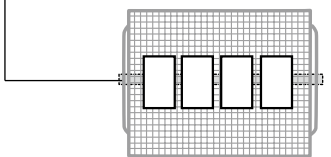
# タイマー(手動)を使う

ポイント

## 連続調理

- 2回目以降はタイマーを短めに合わせる  
※加熱不足となった場合は、タイマーで出来ぐあいを見ながら焼く。

## もちを焼く

- 下ヒーターの位置(網の中央)に合わせて均等に並べる
- 
- 種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見ながら焼く
  - もちや焼き網の表面の水分はふきなどでふき取ってから焼く  
※焼き網にくっつきやすくなります。
  - 表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1～2分庫内に入れておく
  - 焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない  
※焼き網にくっつきやすくなります。

## 冷凍食品(市販品)を焼く

- 「オーブントースター」用を使う  
※サーモスタットが動き、パッケージに記載の調理時間より長くなる場合があります。

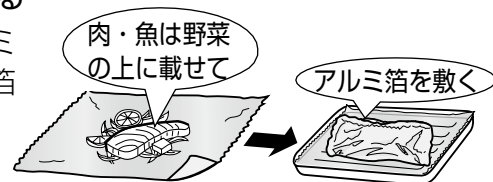


## 背の高いものを焼く

- 途中でアルミ箔をかぶせる(焼き色がつきすぎるため)  
※アルミ箔をヒーターに接触させない。  
(アルミ箔が溶けてヒーター表面に付着し、故障の原因になります。)

## 肉・魚を焼く

- 直接焼かずにホイル焼きにする  
※脂が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。



# お手入れ…電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

## お願い

- ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。(表面を傷付けます。)
- お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
- 焼き網に無理な力を加えない。(破損の原因)

## 本体・庫内

薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふき取る  
※ヒーターに触れない。  
(ヒーターが割れる原因)

## 焼き網

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、よく乾かす。

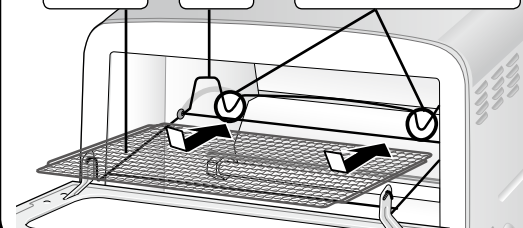
## 取り外し方

- 扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、手前に引く。(網台は外れません。)

## 取り付け方

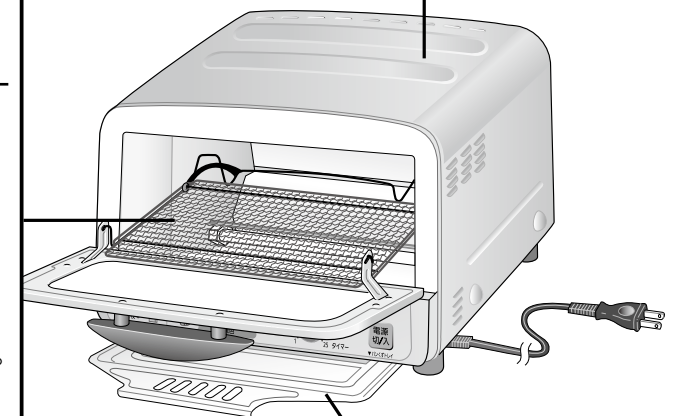
- 扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、網台の爪部の下にくぐらせ、網台に載せる。

焼き網 網台 爪部(左右2か所)



## 受け皿・パンくずトレイ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗い、よく乾かす



# 故障かな？ (故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。)

こんなときは	原因と直し方	●印は直し方
電源スイッチを押しても通電しない	電源プラグが抜けていませんか？	
調理中にヒーターが消えたりついたりする	故障ではありません。マイコンにより火力を調節しているためです。	
自動メニューがうまくできない	自動メニューキー・焼き調節キーを正しく合わせていますか？ ●「自動メニューを使う」(P.8～9)を確認する。	
自動メニューで焼き色が極端に薄くなった	連続使用で庫内が高温になりすぎたため、サーモスタットが温度を検知してヒーターが一時的に切れた。 ●扉を開けて庫内を約2分冷ましてから、「タイマー(手動)」を使う(P.10)を使って好みの焼き色になるまで焼く。	
パンの下面の焼き色が薄い	パンくずトレイが汚れていませんか？ ●お手入れする。(P.15)	

タイマー(手動)を使う

お手入れ/故障かな？



# 保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ  
などのご相談は…  
まず、**お買い上げの販売店**へ  
お申し付けください

■保証書（裏表紙をご覧ください）  
お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。  
よくお読みのあと、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

■補修用性能部品の保有期間 **5 年**  
当社は、このオーブントースターの補修用性能部品の、製造打ち切り後5年保有しています。  
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 修理を依頼されるとき

「故障かな？」（P.15）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●保証期間中は  
保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは  
修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み  
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

**技術料** は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

**部品代** は、修理に使用した部品および補助材料代です。

転居や贈答品などでお困りの場合は…  
●修理は  
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！  
●使いかた・お買い物などのお問い合わせは  
「お客様ご相談センター」へ！

ご連絡いただきたい内容	
製 品 名	オーブントースター
品 番	NT-T59P
お買い上げ日	年 月 日
故 障 の 状 況	できるだけ具体的に


ご相談窓口における個人情報の取り扱い  
パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。  
<http://panasonic.jp/support>

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)

 **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話

フリーダイヤル

 **0120-878-365**

■携帯電話・PHSでのご利用は…

**06-6907-1187**

FAX

フリーダイヤル

 **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan

Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787

Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)

 **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口にご連絡ください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。

北海道地区		近畿地区	
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西桔梗589番地241(函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631
滋賀	栗東市豊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	奈良	大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
		和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
		兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

東北地区		中国地区	
青森	青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008	山形	山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島	郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308
鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山	岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島	広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口	山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

首都圏地区		四国地区	
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
群馬	前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨	甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟	新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034		
香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知	高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
徳島	徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

中部地区		九州地区	
石川	金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
富山	富山市根家町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
福井	福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622	長崎	長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658
長野	松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000	宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
		熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
		天草	天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
		鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
		大島	奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101

沖縄地区	
沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207


所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

仕様

電 源		交流 100 V 50 / 60 Hz 共用		
消 費 電 力		1,000 W	タ イ マ ー	25 分
火 力 切 換（約）		「強」 1,000 W	自 動 温 度 調 節 器	サーモスタット
		「中」 750 W相当	質 量（約）	2.7 kg
		「弱」 500 W相当	コ ー ド 長 さ	1.0 m
大きさ （約）	外 寸	幅 33.0 cm	奥行 27.6 cm	高さ 23.7 cm
	庫 内	幅 26.0 cm	奥行 21.9 cm	高さ 10.0 cm
	受け皿 (内寸)	幅 22.8 cm	奥行 20.3 cm	高さ 1.6 cm

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、約 0.9 W です。

愛情点検



こんな症状はありませんか

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。  
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。  
●本体が変形したり、異常に熱い。  
●ヒーターが割れている。  
●電源が切れずに、通電し続ける。

▶

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

お 買 い 上 げ 日	年 月 日	販 売 店 名
品 番	NT-T59P	☎（ ）－

パナソニック株式会社 クッキング機器ビジネスユニット

〒 673-1447 兵庫県加東市佐保 5 番地

© Panasonic Corporation 2009

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。  
（イ）無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離れた本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。  
（ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。  
（イ）使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷  
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷  
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障及び損傷  
（ニ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷  
（ホ）一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷  
（ヘ）本書のご添付がない場合  
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合  
（チ）持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。  
（ご相談窓口一覧表を同梱の場合）  
お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。

※ This warranty is valid only in Japan.

18

**Panasonic**

持込修理

## オーブントースター保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には  
本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。  
ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載し  
ております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い  
上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

品番	NT-T59P		
保証期間	お買い上げ日から <b>本体 1 年間</b>		
※ お買い上げ日	年 月 日		
※ お客様	ご住所 _____ お名前 _____ 様 電 話 (         )         —		
※ 販売店	住所・店名 _____  電 話 (         )         —		

**パナソニック株式会社 クッキング機器ビジネスユニット**

〒 673 - 1447 兵庫県加東市佐保 5 番地 電話 (0795) 42 - 7000

ご販売店様へ ※印欄は必ず記入してお渡しください。

切  
取  
線